

Fiskesuppe med marineret laks og skaldyr

1,2 kg jomfruummerskaller
2 spsk paprika
3 spsk tomatpure
1 stk porre
2 stk løg
1/2 stk rød chili
1/2 stk selleri
1 dl vineddike
1 fl hvidvin
1 L hønsefond
1 L vand
Maizena

150 gr laks pr person
2 dl hvidvin
1 kg blåmuslinger
500 gr jomfruumnerhaler
1 stk citronsaft
salt peber
1/2 stk porer det hvide
olie, saltog peber
Aioli:
4 stk æggeblommer
1/2 spk dijonsennep
4 fed hvidløg
2- 3 dl olie
salt peber.

www.madforsjov.dk

Suppe

Rist skallerne af i olie, tilsæt paprika og tomatpure, rens alle grøntsagerne, vendes i skallerne, korn vineddike på som koges væk. Kom vin, vand og hønsefond på og lad suppen simre i 15 min sigt suppen. Suppen koges ned til der ca 1 1/4 L smages til med salt og peber jævnes med maizena. Rens blåmuslingerne, dampes i hvidvin i ca. 6 til 8 min til de åbner sig, ved servering lunes i væden Laksen skæres i tern og krydres med salt og peber, pensel med olie og citronsaft, sættes på køl, Ved servering hældes den varme suppe over laksen. Jomfruummerne pilles, porrer snittes fint og skylles. Ved servering ristes de af i olie sammen med jomfruummerne.

Aioli

Pisk æggeblommer med salt til det er stift, kom olien i lidt af gangen, pisk til det har en passende Konsistens, smages til med salt og peber og presset hvidløg og dijon sennep. Til suppen serveres tynde skiver ristet flutes.